

BOURGOGNE

N°122 6€

AUJOURD'HUI

DÉGUSTATIONS

- Corton - Corton-Charlemagne
Aloxe-Corton - Ladoix
Pernand-Vergelesses
- Santenay - Maranges

*La Bourgogne
pour tous
les budgets*

**200 VINS
À PARTIR DE 12 €**

• 2005

« millésime du siècle »
en pinot noir !



DOSSIER

**CES 20 ANNÉES
QUI ONT CHANGÉ
LES VINS
DE BOURGOGNE**



GASTRONOMIE

**L'AGNEAU
DE PÂQUES
VU PAR
JÉRÔME BROCHOT**

N°122 Bimestriel : 600 - 6,90 € - Belgique : 7 € - Lux. : 7 €
CH : 9,15 € - CAN : 10,95 \$ CAD - D. : 7 € - JAPON : 7 €
NOU.S. : 601 CFP - POL.S. : 1001 CFP

L 18623 - 122 - F. 6,00 € - RD



Alsace grands crus blancs

cépage gewurztraminer - 2011 et 2012

Les résultats, le gewurztraminer « new style »

Le premier enseignement à tirer de cette dégustation de 180 grands crus d'Alsace 2012 et 2011 en cépage gewurztraminer (nous avons présenté les rieslings dans notre numéro 116) concerne le style des vins. Il est de bon ton de caricaturer le gewurztraminer comme un cépage « facile », aromatique, qui donne des vins gourmands, doux, un peu sucrés et sans grande race. Ces vins existent en Alsace, mais un effort évident est fait par les meilleurs vigneron pour affiner le style de leurs grands crus en gewurztraminer, dans l'optique d'apporter de la traicheur aux vins. Les vins dégustés présentaient fréquemment, 30, 40, 50 grammes de sucres résiduels, et parfois bien plus et pourtant, jamais, dans les meilleures cuvées, nous n'avons eu la sensation d'avoir des vins lourds, bien au contraire. De nos jours un grand cru d'Alsace réussi en gewurztraminer est un vin riche, opulent, aux arômes mûrs et délicats, capable de très bien vieillir et de s'adapter à beaucoup de plats. Un mot également sur les millésimes, pour saluer le grand 2012 qui associe richesse et fraîcheur. 2011 est mieux qu'un faire-valoir, avec des vins consistants, fruités, qui pour autant n'ont pas la classe des 2012. Saluons enfin le très grand nombre de domaines certifiés en viticulture biologique ou biodynamique. Ce n'est pas un hasard si l'Alsace est aujourd'hui un vignoble de pointe pour la viticulture bio en France.

Notation sur 20

Notation

18 à 20 : vin hors normes
15,5 à 17,5 : vin exceptionnel
14,5 et 15 : très bon vin

Prix :

Fourchettes de prix TTC départ-cave (hors « stars »).
De 15 à 30 euros.

Picto @

L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14. Vous pouvez demander ces notes à l'adresse e-mail suivante : ecrvin@ecrvin.fr

Picto 🌿

entreprise certifiée ou en cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

JACQUES BAUER ET FILS

68420 Herrlisheim - Tél. 03 89 49 22 92

Hatschbourg grand cru 2011 (10,50 €) - 15

JEAN BECKER 🌿

68340 Riquewihr - Tél. 03 89 47 90 16

Schoenbourg grand cru 2012 (16,85 €) - 15

JEAN-MARC BERNHARD

68230 Katsenhof - Tél. 03 89 27 05 34

Kaefferkopf grand cru 2011 (14 €) - 16

Notes exotiques au nez. En bouche le vin est net et frais, avec une finale vive et encore un peu serrée. Du potentiel...

Mambourg grand cru 2012 (14 €) - 15,5

Nez puissant et concentré sur les épices et les fruits confiturés. La bouche est nette et pleine.

CAVE DE BESTHEIM

68630 Bestheim - Tél. 03 89 49 09 29

Zinnkoepflé grand cru 2011 (12,50 €) - 15

ANDRÉ BLANCK

68240 Kientzheim - Tél. 03 89 78 24 72

Schlossberg grand cru 2012 (11,70 €) - 16

Nez grillé, précis et frais. Du volume en bouche, avec de la puissance et de la chair.

DOMAINE BOTT-GEYL 🌿

68800 Bellenheim - Tél. 03 89 47 90 04

Sonnenglanz grand cru

2011 (24,50 €) - 17,5

Nez riche et puissant sur les fruits jaunes confiturés. Notes de pêches en bouche, fraîches et pures. Superbe longueur...

FRANÇOIS BRAUN ET FILS

68500 Orschwihr - Tél. 03 89 76 95 13

Pfingsberg grand cru 2012 (14,30 €) - 16,5

Belle concentration au nez autour de notes sucrées de fleurs et de mirabelle. La bouche surprend, à la fois surprenante et croquante !

CAMILLE BRAUN 🌿

68500 Orschwihr - Tél. 03 89 76 95 20

Kaefferkopf grand cru 2012 (14 €) - 15

CAVE DE RIBEAUVILLÉ

68150 Ribeauvillé - Tél. 03 89 73 61 80

Gloeckelberg grand cru 2012 (20,15 €) - 15

DOPFF AU MOULIN

68340 Riquewihr - Tél. 03 89 49 09 69

Brand grand cru 2011 (18,85 €) - 15

DOPFF ET IRION

68340 Riquewihr - Tél. 03 89 47 92 51

Goldert grand cru 2012 (16 €) - 15

VIGNOBLES R. ENGEL ET FILS 🌿

67000 Orschwihr - Tél. 03 88 92 01 83

Praelatenberg grand cru 2011 (13 €) - 15

PIERRE FRICK 🌿

68250 Pfaffenheim - Tél. 03 89 49 62 99

Steinert grand cru 2011 (18 €) - 15

CAVE JEAN GEILER

68040 Trugersheim - Tél. 03 89 27 90 27

Eichberg grand cru 2012 (10,90 €) - 16

Nez de liqueur, très sirupeux. La bouche est riche et crémeuse, mais dotée aussi d'une grande finesse.

JOSEPH GRUSS ET FILS

68420 Eguisheim - Tél. 03 89 41 30 78

Vorbourg grand cru 2011 (13,20 €) - 16,5

Le vin se livre surtout en bouche. A la fois tendre et gourmand, il évolue dans un style assez riche, mais sans lourdeur.

Eichberg grand cru 2012 (15,50 €) - 15

Le grand cru Pfersigberg est l'un des plus vastes d'Alsace avec 74,5 hectares délimités. Les sols sont à dominante calcaire gréseuse ; une géologie qui façonne le geuzetraminer



DOMAINE HARTWEG

68960 Beckenheim - Tél. 03 89 47 94 70

Sonnenglanz grand cru

2012 (13,50 €) - 15,5

Nez puissant presque liquoreux. La bouche est dans le même esprit, véritable concentré de fruits qui évoque une vendange tardive, le tout sans la moindre lourdeur.

BRUNO HERTZ

68420 Eguisheim - Tél. 03 89 41 81 61

Rangen grand cru 2011 (25 €) - 16,5

Nez intense et puissant. La bouche est concentrée, avec des notes d'agrumes et beaucoup de richesse.

PAUL KUBLER

68570 Soultzmat - Tél. 03 89 47 00 75

Zinnkoepflé grand cru 2012 (15 €) - 15,5

Nez peu expressif mais fin. La bouche est agréable et fraîche. Ensemble bien fait, très harmonieux.

MICHEL KUENTZ

68250 Pfaffenheim - Tél. 03 89 49 61 90

Steinert grand cru 2012 (12 €) - 15,5

Nez assez discret, avec quelques notes minérales. Jolie sucrosité en bouche, avec beaucoup de richesse et de précision.

DOMAINE KUENTZ-BAS

68420 Husseren-les-Châteaux - Tél. 03 89 49 30 24

Pfersigberg grand cru Trois Châteaux 2011 (20,70 €) - 15

DOMAINE LOEW

67310 Westhofen - Tél. 03 88 50 59 19

Altenberg de Bergbieten

grand cru 2012 (17,80 €) - 15

JEAN-LUC MADER

68150 Hatten - Tél. 03 89 73 80 32

Rosacker grand cru 2011 (14,50 €) - 15,5

Nez frais et franc. La bouche est dense, avec une finale tendue et minérale.

ALBERT MANN

68920 Westalshausen - Tél. 03 89 80 62 00

Furstentum grand cru vieilles vignes 2011 (26 €) - 15,5

Notes minérales de pierres à fusil au nez. Belle harmonie en bouche, avec de la matière et une finale saline.

JEAN-LOUIS ET FABIENNE MANN

68420 Eguisheim - Tél. 03 89 24 26 47

Pfersigberg grand cru 2011 (19,80 €) - 16

Nez de fruits jaunes confiturés (abricots, mirabelle, pêche...), pur et très droit. La bouche est riche, d'une douceur presque liquoreuse, avec beaucoup de finesse. On se régale.

RENÉ MURÉ

68250 Rouffach - Tél. 03 89 70 58 00

Vorbourg grand cru

Clos Saint Landelin 2012 (22,10 €) - 16,5

Domaine emblématique, René Muré présente un Vorbourg au nez « grillé », avec des notes d'agrumes secs (orange). En bouche le vin est riche et frais, avec une belle longueur et de la précision.

DOMAINE RIEFLE

68250 Pfaffenheim - Tél. 03 89 70 52 21

Zinnkoepflé grand cru 2011 (18 €) - 15,5

Nez frais sur les fruits jaunes. La bouche est solide, avec du gras, et une finale portée par la minéralité.

ROLLY-GASSMANN

68590 Rorschwihr - Tél. 03 89 73 63 20

Altenberg de Bergheim

grand cru 2011 (38 €) - 17

Très beau vin bien dans son appellation, avec des notes de fruits jaunes au nez et en bouche. L'ensemble est très riche, avec un côté vendanges tardives.

DOMAINE SAINT-RÉMY

68920 Westalshausen - Tél. 03 89 80 60 57

Hengst grand cru 2012 (15 €) - 16

Nez puissant et fin qui allie des notes florales, épicées et fruitées. La bouche est suave et gourmande, avec une belle longueur.

MARTIN SCHAETZEL

68770 Ammerschwihr - Tél. 03 89 47 11 39

Eichberg grand cru 2011 - 16

Mis en avant dans notre numéro 116 pour ses grands crus en riesling, le domaine s'illustre cette fois en gewurztraminer... Nez sur les fruits jaunes et avec une pointe de miel. Notes d'orange confite en bouche. Joli vin de plaisir.

Pfersigberg grand cru 2011 - 15

SCHLEGEL-BOEGLIN

68250 Westhofen - Tél. 03 89 47 00 93

Zinnkoepflé grand cru 2012 (11 €) - 16,5

Nez fin et mûr à la fois, avec des notes de fruits jaunes et d'épices. La bouche est gourmande, douce, avec une finale sur la framboise.

DOMAINES SCHLUMBERGER

68500 Guebwiller - Tél. 03 89 74 27 00

Kitterle grand cru 2012 (24,15 €) - 15

ALBERT SCHOECH

68770 Ammerschwihr - Tél. 03 89 70 23 17

Brand grand cru 2012 (10,95 €) - 15,5

Nez pur avec une belle fraîcheur aromatique. La bouche est suave, toute en douceur.

MAURICE SCHOECH

68770 Ammerschwihr - Tél. 03 89 78 25 70

Kaefferkopf grand cru 2012 (15 €) - 15

DOMAINE SCHOFFIT

68000 Colmar - Tél. 03 89 24 41 14

Rangen grand cru

Clos Saint Théobald 2012 (32 €) - 18,5

Kou d'un sol volcanique, le vin a séduit les dégustateurs avec un nez très pur, aux notes grillées. Très belle tension en bouche sur les agrumes, avec beaucoup de chair. Un grand vin racé, plein de fraîcheur. Un grand domaine très discret...

MAURICE SCHUELLER

68420 Guebwiller - Tél. 03 89 49 31 80

Goldert grand cru 2011 (14,50 €) - 15,5

Notes de fruits frais au nez. En bouche le vin est bien construit, avec du gras et une bonne longueur.

Goldert grand cru Sigillé 2012 (15 €) - 15

ETIENNE SIMONIS

68770 Ammerschwihr - Tél. 03 89 47 30 79

Kaefferkopf grand cru 2011 (15,50 €) - 17,5

Un domaine à découvrir... Tous ses vins présentent entre 78 et plus de 100 grammes (83 gr pour ce Kaefferkopf 2011) de sucres résiduels, des niveaux de vins liquoreux, et pourtant on ne s'en rend pas compte. Nez d'abord discret mais qui se révèle après aération, avec un joli fruité en filigrane. En bouche le vin est suave, fin et gourmand, avec une belle longueur.

Marckrain grand cru 2012 (15,50 €) - 16

Nez riche, sur des notes grillées et d'agrumes confits. De l'ampleur et du volume en bouche, avec un bel équilibre.

Kaefferkopf grand cru cuvée Armand 2011 (15,50 €) - 15,5

Nez doux et floral. La bouche est crémeuse, suave, très riche et harmonieuse.

Kaefferkopf grand cru cuvée Armand 2012 (15,50 €) - 15